Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1830-2 (2005) (Arabic): CONCENTRATED MILK, Part 2: SWEETENED CONDENSED MILK AND CONCENTRATED MILK

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٨٣٠-٢/٢٠٠٥

الألبان المركزة

الجزء: الثانى

الالبان المكثفه والمركزة المحلاة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

:

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٨٣٠ ٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" الالبان المركزة جـــ٢ الالبان المكثفة والمركزة المحلاة " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠١ ، متماثلة فنيا مع تعديل مــــــع المواصفة الدولية كـــودكـــــــس (1971/ 4 -A) والمراجعة ١ ١٩٩٩ طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الألبان المركزة

الجزء الثانى: الألبان المكثفة و المركزة المحلاة

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالألبان المكثفة المحلاة والألبان المركزة المحلاة وطرق الفحص والاختبار .

٢- التعاريف

٢/ ١ الألبان المكثفة المحلاة :

هى الناتج من تركيز اللبن المبستر الكامل الدسم أو المنزوع دهنه جزئيا أو كليا وذلك بالتبخير الجزئى لماء اللبن باستخدام الحرارة مع إضافة السكريات الطبيعية .

٢/ ٢ الالبان المركزة المحلاة :

هى الناتج من تركيز اللبن المبستر الكامل الدسم أو المنزوع دهنة جزئيا أو كليا بأيه طريقة تكنولوجية مع إضافة السكريات الطبيعية بحيث تؤدى إلى نفس خواص وتركيب الألبان المكثفة المحلاة .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون الخامات الداخلة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٣/ ٢ يكون المنتج خالياً من الشوائب والمواد الغريبه .

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من أية دهون أو زيوت خلاف دهن اللبن .

٣/ ٤ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية كودكس .

٣/ ٥ لا تقل نسبة البروتين فى المادة الصلبه الكلية الخالية من الدهن عن ٣٤٪ (عالى الدسم- كامل الدسم- منزوع الدسم جزئيا- منزوع الدسم).

٣/ ٦ اللبن المكثف واللبن المركز المحلى عالى الدسم :

٣/ ٦/ ١ لاتقل نسبة دهن اللبن عن ١٦٪

٣/ ٦/ ٢ لاتقل نسبة المادة الصلبة الكلية عن ٣٠٪

٣/ ٧ اللبن المكثف واللبن المركز المحلى كامل الدسم :

٣/ ٧/ ١ لا تقل نسبة دهن اللبن عن ٨٪ .

٣/ ٧/ ٢ لاتقل نسبة المادة الصلبة الكلية اللبنية عن ٢٨٪ .

٣/ ٨ اللبن المكثف واللبن المركزالمحلى منزوع الدسم جزئيا :

٣/ ٨/ ١ تكون نسبة دهن اللبن اكثر من ١٪ واقل من ٨٪ .

٣/ ٨/ ٢ لاتقل نسبة المادة الصلبة اللبنيه الخالية من الدهن عن ٢٠٪ .

٣/ ٨/ ٣ لاتقل نسبة المادة الصلبة اللبنيه عن ٢٤٪ .

٣/ ٩ اللبن المكثف واللبن المركزالمحلى منزوع الدسم :

٣/ ٩/ ١ لاتزيد نسبة دهن اللبن علي ١٪ .

٣/ ٩/ ٢ لاتقل نسبة المادة الصلبة اللبنيه عن ٢٤٪ .

٣/ ١٠ تكون المواد المضافه طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ١١ يكون المنتج خالياً من الميكروبات المرضية وسمومها.

٣/ ١٢ لا يزيد العد الكلى للبكتريا على ١٠٠خلية / مل .

٣/ ١٣ يكون المنتج خالياً من المجموعه القولونيه والايشريشيا كولاى .

٣/ ١٤ يكون المنتج خالياً من الجراثيم الميكروبية فى واحد جرام .

٣/ ١٥ يكون المنتج خالياً من بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس .

٣/ ١٦ يكون المنتج خالياً من الفطر والخميرة فى واحد جرام .

٣/ ١٧ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية .

٣/ ١٨ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " .

٣/ ١٩ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية .

٣/ ٢٠ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشان ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظا بخواصه الطبيعية من حيث الطعم والرائحة.

٤/ ٢ يكون المنتج خالياً من الترمل والترسيب .

٤/ ٣ يكون المنتج متجانسا يشبه اللبن الطازج فى خواصه إذا اضيف إليه الماء.

٤/ ٤ تستخدم السكريات الطبيعية طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمي على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية ١٥٤٦ " بيانات بطاقات المواد الغذائية المعبأة " على ان يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية .

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد .

٥/ ٢/ ٣ اسم الصنف ونوعه (لبن مكثف محلى كامل الدسم أو منزوع الدسم أو...أو لبن مركز محلى كامل الدسم أو منزوع الدسم أو..) .

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن.

٥/ ٢/ ٥ الوزن الصافى أو الحجم.

٥/ ٢/ ٦ تاريخ الانتاج - و تاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية .

٥/ ٢/ ٧ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجات الحرارة .

٥/ ٢/ ٨ بيان بالمكونات والمواد المضافه فى حالة اضافتها .

٥/ ٢/ ٩ بيان بالفيتامينات والاملاح المعدنية ونسبتها فى حالة اضافتها .

٥/ ٢/ ١٠ رقم التشغيلة .

٥/ ٢/ ١١ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبارطبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية الاختبار الالبان ومنتجاتها" .

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٧- المصطلحات الفنية

اللبن المكثف المحلى كامل الدسم .... sweetened condensed whole milk

اللبن المكثف المحلى منزوع الدسم جزئيا .... sweetened condensed partly skimmed milk

اللبن المكثف المحلى خالى الدسم .... Sweetened condensed skimmed milk

اللبن المكثف المحلى عالى الدسم .... Sweetened condensed high-fat milk

اللبن المركز المحلى كامل الدسم .... sweetened concentrated whole milk

اللبن المركز المحلى منزوع الدسم جزئيا .... sweetened concentrated partly skimmed milk

اللبن المركز المحلى منزوع الدسم .... sweetened concentrated skimmed milk

اللبن المركز المحلى عالى الدسم .... sweetened concentrated high-fat milk

ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس .... *Listeria monocytogenus*

ميكروب الاشيريشيا كولاى .... *E. coli*

٨- المراجع

1- Codex Stan A- 4-1971, Rev 1- 1999

Codex standard for Sweetened Condensed milks

Codex Alimentarius Commission.

2- Robinson, R.K and Fifst, MA, Dphil 1990

Dairy Microbiology vol.1 and 2.

Ed. Elsevier Applied Science, London and New York.

3- Wong, N.P. Jenness, R- Keeney, M. And Marth, E.H. (1988).

Fundamental of Dairy chemistry.

VNR CO. New York.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنيه رقم (٣/ ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

معامل وزارة الصحة.

مصلحة الكيمياء.

المركز القومى للبحوث.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

مصلحة الرقابة الصناعية.

غرفة الصناعات الغذائية.

وزارة التموين.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

وزارة الزراعة.

شركة مصر للالبان.

شركة جهينه للالبان.

شركة انجوى.

شركة نستله.

د/عبد العزيز ريان مستشار الالبان.

الهيئة العامة للتصنيع .

الالبان المركزة

الجزء الثانى الالبان المكثفة والمركزة المحلاة

ملحق (أ)

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
	٩- Codex stan A-4 1971, Rev .1-1999			
١	المجال تختص هذه المواصفة بالالبان المكثفة المحلاة بغرض الاستهلاك المباشر أو لأى عمليات تصنيعية طبقا للوصف المذكور ببند ٢ بهذه المواصفة	١	المجال تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الاساسية والمعاييرالوصفية الخاصة بالالبان المكثفة والمركزة المحلاة وطرق الفحص والاختبار	تضمنت المواصفة المصرية الالبان المكثفة بالتبخير المحلاة والالبان المركزة بالطرق الأخرىالمحلاة لكى تشمل المواصفة النوعين لوجودهما بالاسواق

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1830-2/ 2005

CONCENTERATED MILK

PART 2

SWEETENED CONDENSED MILK AND CONCENTRATED MILK

ICS : 67.100.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality